

VINTAGE 1987

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (*Name of the winery*)
Niepoort Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (*Winery founded*)
1842
- ▶ **Eigene Weinberge** (*Owned vineyards*)
ja / 40 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (*Owner of the winery*)
Familie Niepoort
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (*Winemaker-Enologist*)
Dirk van der Niepoort, Jorge Serôdio Borges
- ▶ **Anbauregion** (*Growing area*)
Vinho do Porto (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (*Classification of the vintage*)
Vintage
- ▶ **Qualitätsstufe** (*Quality classification*)



Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (*Grape variety[ies]*)
Andere, Sousão, Tinta Amarela,
Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
- ▶ **Art der Gärung** (*Fermentation*)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (*Fermentation in ...*)
Lagares
- ▶ **Alkohol** (*Alcohol*)
20,70
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (*Residual sugar*)
100,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (*Total acidity tartaric*)
4,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (*Dry extract*)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (*Sulphurous acidity free*)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (*Sulphurous acidity total*)
k.A.
- ▶ **ph** (*ph*)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (*Contains sulphites*)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (*Contains milk*)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (*Contains egg*)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (*Certified Bio product*)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (*vegan produced*)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (*Available as*)
0,75 l

VINTAGE 1987

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Vale do Pinhão e Ferrão
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
Über 60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000-6.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
20 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
100 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima conditon)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
2 Jahre im Eichenfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Kuchen, Pão de Ló (portugiesischer Biskuitkuchen) / Käse: Blauschimmelkäse, Hartkäse, Kräftig, Schafskäse, Stilton
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der Vintage stammt aus einem einzigen, außergewöhnlich guten Jahrgang und wird nach 2 (-3) Jahren Fassruhe auf Flasche gezogen. Der von einem intensiven Dunkelrot und einem sehr feinen Bukett geprägte Port reift dort weiter, um nach 10 und mehr Jahren seinen optimalen Reifegrad zu erreichen. Aufgrund des während der Flaschenlagerung entstehenden Depots sollte er vor dem Genuss unbedingt dekantiert werden.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
-

- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)

Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal